

Aan het fornuis rond

SAMSON & GERT



"Alberto Vermicelli" soep
Vitamine C cocktail
Bobientje van brooddeeg
Burgemeesterhoedjes

Greet Lybaert (Diëtiste)
Polenstraat 169a
9940 Sleidinge
tel: 09/357 60 86
fax: 09/357 78 35

Gemeentelijke Jeugdendienst
9940 Evergem



Alberto Vermicellisoep



Boodschappenlijstje
2 wortelen
1 zak selderij
1 zak prei
1 zak aardappelen
1 netje uien
1 pakje vleesbouillon-
blokjes
1 pakje boter
1 pak zout
1 zakje peperkorrels
250 gram gehakt
een halve liter gezeefde
tomaten
1 doosje vermicelli

1 Zet het keukengerei klaar:

- keukenmachine
- grote pan met deksel
- houten lepel
- schaar
- 2 maatbekers
- plankjes
- dunschiller
- messen
- houten lepel
- oude krant
- soepborden





Aan het fornuis rond Samson en Gert 29.12.2000 & 3/1/2001 [3]

Vermicellisoep 2 De voorbereiding



Werkwijze :

1 Vul een maatbeker met anderhalve liter water. Maak je handen nat. Draai balletjes van het gehakt. Leg de balletjes in de maatbeker. Was je handen.

2 Leg een oude krant op het werkblad. Schil de aardappel. Spoel hem af. Snijd de aardappel op een plankje in stukjes.

3 Pel de ui. Snijd de ui in grote stukken. Snipper de ui met een keukenmachine fijn.

4 Maak de prei schoon: snijd de worteltjes eraf. Doe de vuile bladeren weg. Neem het wit aan het uiteinde vast. Snijd het wit, begin onder je vingers, naar het groen middendoor, en spoel onder stromend water schoon.

5 Was de selderij.

6 Pak de wortelen bovenaan vast. Haal met een dunschiller van boven naar onder de schil eraf. Draai met de wortel. Snijd de boven- en onderkant eraf met een mes. Ruim het afval op.

7 Snijd de groenten op een plankje fijn met een aardappelmes of gebruik de keukenmachine.

Dit heb je nodig:

- Voor 15 personen
- anderhalve liter water
- 1 liter water
- 2 wortelen
- selderij (zonder blaadjes)
- wit van 2 preien
- 1 aardappel
- 2 grote uien
- 5 vleesbouillonblokjes
- klontje boter
- zout/peper
- een halve kg gehakt
- een halve liter gezeefde tomaten
- een hand vol vermicelli





WERKWIJZE:

8 Smelt een klontje boter in een grote pan. Bak hierin snelde ui totdat hij er glazig uitziet.

9 Voeg de aardappel, de prei, selderij en wortelen toe. Roer er met een houten lepel door.

10 Voeg 1 liter water, de bouillonblokjes en het water met de gehaktballetjes toe. Schenk er de gezeefde tomaten bij.

11 Kruid met peper en zout. Zet een deksel op de pan. Laat een half uur sudderen.

12 Voeg de vermicelli toe. Kijk op de verpakking hoe lang de vermicelli moeten koken.

13 Proef en breng op smaak met peper en zout.



Bobientje van koekebrood



Bobientje van koekebrood

Boodschappenlijstje

- 1 pak suiker
- 1 pak bloem
- 1 pakje verse gist
- 1 pakje boter
- 1 pak zout
- 6 eieren
- een halve liter melk



1 Zet het keukengerei klaar:

- zeef
- mixer met kneedhaken
- weegschaal
- 2 koffielepels
- kom
- beker
- keukenwekker
- Pastamachine



Bobientje van koekebrood

2 deeg

Dit heb je nodig:
Voor 18 Bobientjes:
50 gram suiker
500 gram bloem
15 gram verse gist
20 gram boter
anderhalve koffielepel
zout
1 ei
2 en een halve dl melk



Werkwijze:

- 1 Zet alles klaar.
 - 2 Weeg de bloem, de boter en de suiker af.
 - 3 Meet een kwart liter melk af.
 - 4 Verwarm een kwart liter melk tot ze lauw is. Doe de gist en een beetje lauwe melk in een beker. Maak met 2 koffielepels de verse gist vloeibaar.
 - 5 Zeef de bloem met het zout en de suiker in een kom.
 - 6 Maak in het midden een kuiltje
 - 7 Giet de vloeibare gist in de kuil
 - 8 Doe de rest van de melk, het ei, de suiker en de boter erbij.
 - 9 Kneed goed met de mixer.
- Dek het deeg af en Laat een half uur rusten.



3 Bobientje van koekebrood



10 Neem een bakplaat of aluminiumfolie. Verdeel het deeg in porties van 50 gram.

11 Draai van een een deel van het deeg een bolletje voor het kopje. Leg het op op een bakplaat of aluminiumfolie.

Maak het neusje met een bolletje deeg.

Maak het haar met behulp van een pastama-chine.

Breek een ei in een kom. Klop het los met 2 vork-en. Smeer met een borstel het hondje in met ei.

maak oogjes en een muiltje met suikerparels

Dek af.

Laat nog een half uur rijzen.

12 Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius.

Bak de broodjes 12 minuten. laat ze afkoelen op een rooster



Vitamine C Cocktail

Boodschappenlijstje
Voor 2 personen:

5 sinaasappelen
1 pomelmoes
1 citroen
1 brick ananassap
1 fles grenadine
1 pak suiker



1 Zet het keukengerei klaar:
citruspers
soeplepel
plank
aardappelmes
kom van 2 l + deksel
2 hoge glazen of longdrinkglazen
ijsblokjes
rietjes
schaar
2 diepe borden
maatbeker

Wat later in de keuken...



Ziezo, nu gaan we het lekkerste sinaasappelsap van de hele wereld maken !

*Amai !
Gertje !*



Vitamine C Cocktail 2 Versiering



Werkwijze:

1 Pers een halve citroen uit en giet het sap in een diep bord. Doe suiker in het andere diep bord. Dompel het glas met de rand in het citroensap en daarna in de suiker.

Dit heb je nodig:
voor 2 personen:
4 sinaasappelen
1 pompelmoes
2 dl ananassap
2 soeplepels grenadine
ijsblokjes
Voor de versiering
1 sinaasappel
suiker
een halve citroen



3 Vitamine C Cocktail



Werkwijze:

- 2 Pers de sinaasappelen en de pompelmoes uit. Giet het sap in een maatbeker van 2 liter.
- 3 Meet het ananassap af. Giet het in de maatbeker. Zet een deksel op de maatbeker. Plaats in de koelkast.
- 4 Was 1 sinaasappel. Snijd er op de plank mooie schijven van. Maak een insnijding van het midden tot het rand.
- 5 Versier de glazen met een schijf ingesneden sinaasappel en een rietje.
- 6 Doe een ijsblokje in de glazen. Giet in elk glas 1 soeplepel grenadine en verdeel het sap. Roer.



Hoedjes van notenbrood



1 Zet het keukengerei klaar:

mixer met kneedhaken
weegschaal
2 koffielepels
kom
beker
wekker
pannenlappen
soeplepel
maatbeker
taartrooster
een zak
kleine kookpot
wekker
schaar

Boodschappenlijstje
walnoten
1 pak polder bloem
1 pakje verse gist
1 pakje boter
1 pak zout

pannenkoekenmes

kleine, hoge inoxbekertjes





Notenbrooddeeg

Dit heb je nodig:

voor 18 hoedjes

1 kg +100 gram pol-
derbloem
20 gram verse gist
25 gram boter
3 koffielepels zout
een halve liter water
2 soeplepels+ 2 kof-
fielepels water
100 gram walnoten

Werkwijze:

Zet alles klaar.

Weeg de bloem en de boter af.

Meet het water af.

1 Verwarm het water tot het lauw is. Doe de gist en een beetje lauw water in een beker. Maak met 2 koffielepels de verse gist vloeibaar.

2 Doe de bloem met het zout in een kom.

3 Maak in het midden een kuiltje.

4 Giet de vloeibare gist in de kuil.

5 Doe de rest van het water en de boter erbij.

6 Kneed goed met de mixer.

7 Breek de walnoten in een zak Kneed de noten onder het deeg

8 Dek het deeg af en laat 20 minuten rusten



3 Notenbroodhoedjes



Weeg porties van 100g deeg af. Indien het deeg kleeft, bestrooi het met een beetje bloem.

Neem een klein, hoog inox bekertje. Neem 25g van het deeg weg.

Rol de 25g deeg tot een worstje met als lengte de omtrek van het potje.

Duw het bolletje van 75g deeg in het inoxpotje. Druk goed aan. Trek het deeg er terug uit.

Maak met het worstje de rand van het hoedje

Plaats de hoedjes op een bakplaat.

Dek af. Laat een ½ uur rijzen op een warme plaats.

De warme lucht oven voorverwarmen op 200 graden.

Schuif de bakplaat in de onderste richel.

Bak 20-25 minuten in de oven.

Neem de hoedjes van de bakplaat en laat ze afkoelen op een taartrooster.







